



ラーメン専門店のこだわりチャーシュー



システム導入により設置された温度センサー(右側)



庫内の温度はクラウド上で
すぐに確認可能

温度データは時間毎に詳細に
記録される

生産性だけでなく安全性の向上にも繋がるIoTシステムの導入 ～IoT温度管理による食品衛生管理の効率化～

安心と安全を支える温度管理システム。

ラーメン専門店のこだわりのチャーシューを、多くの食卓へ届けている西山食品株式会社。西山製麺株式会社の子会社としてOEM製造を手がける。

多くの食品事業者にとって、温度管理は製品の品質に関わる重要な課題だ。同社でも、チャーシューの原材料や製品を保存する冷蔵庫・冷凍庫の温度が、品質管理の基準内となるよう監視する必要がある。これまでは冷蔵庫・冷凍庫4台の温度を、現場責任者が毎日2回ずつ測定し管理簿に記録していた。目視による確認のため、確認時間のずれや確認もれ、誤記入などのミスが起る場合もあった。

また、日曜日や夜間等、工場が稼働していない時間帯に異常が起ると、発見が遅れる恐れがあった。温度異常が長時間続くと、原材料や製品の廃棄、更には製品異常による自主回収等のリスクがある。平成30年の北海道胆振東部地震による被災経験も、システム導入の契機となったという。

職人技を次世代に伝えるための一助に。

今回西山さんが中心となって導入したのは、東日本電信電話株式会社が提供する「IoT温度管理サービス」だ。設置したセンサーが温度を5分間隔で計測し、クラウド上に保存する。詳細な温度データを元に、品質管理担当者が温度管理を行なうことができる。

温度異常が起きた場合は、担当者へ電話とメールによるアラートが通知されるため早期発見が可能だ。常に温度を監視でき、スタッフは安心して他業務に取り組むことができる。

今後は、工場内の温度や湿度を管理するシステムの導入も検討中だ。西山さんは、継続的に記録されたデータは、職人技として受け継いできた製品づくりのノウハウを次世代に伝えるためにも役立つと考えている。柳沼さんは「スタッフの経験や感覚だけでなく温度や湿度等の客観的データを蓄積していくことは、企業としての強みにもなる」と話す。2人の表情からは、食の安全と美味しさを守り続けていく決意と誇りが感じられた。

西山食品 株式会社

令和元年度事業

ラーメン専門店のこだわりの味を食卓へ

西山製麺株式会社の100%出資の子会社として、業務用及び小売用チャーシューのOEM製造と販売を手がける。



専務取締役／西山 博(右)
ゼネラルマネージャー／柳沼 孝治(左)

安心感をもって効率的に日々の温度管理を行えるようになりました。

適宜アドバイスをいただき、スムーズに事業を進めることができました。今後の支援事業についても、Webサイトで具体的な事例をご紹介いただくなど、積極的にアナウンスしていただきたいと思っています。

会社情報

設立 平成18年5月

従業員数 7名

代表者 西山 博

【本社】札幌市白石区平和通16丁目南1-1
西山製麺(株)内

TEL 011-863-1352

FAX 011-863-3375

【工場】札幌市白石区平和通15丁目
南1番20号

TEL 011-861-2480

[https://www.ramen.jp/
company/group/](https://www.ramen.jp/company/group/)

